

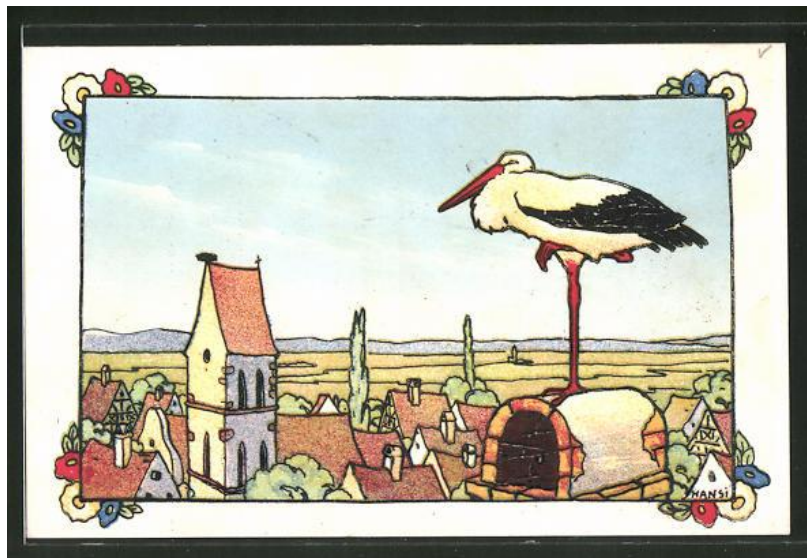
SAMEDI SOIR

WOCHENENDZEITSCHRIFT FÜR ELSASSFAHRER

[44. ELSASSFAHRT](#)

NR. 1 / 21

ein Klick auf die blaue Schrift öffnet die Welt ins Internet!



Elsass fer immer 2021



Inhalt

Auf geht`s!

Was, wann und wo

Teilnehmer 2021 und Logis

D`Elsasser, die „Ossis“ Frankreichs

Da brat mir doch einer den Storch

Gender – ein Hinweis der Redaktion

Speisekarte anno dazumal

Elsass fer immer (Boom De Yada)

Nie Aufgeben

Corona ist allgegenwärtig – immer noch?

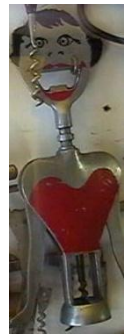
Das ist ja wohl das Letzte

Auf geht's!

*An Alle, die Ende Juli
was bewegen wollen:*



*... aber nicht gleich
durchdrehen.*



Was, wann und wo

Fr. 23.07.2021 ab 17:00 **Anmeldung im Hôtel Maison Rouge**, Barr
Hôtel erst ab 17:00 Uhr geöffnet !
Tip: bei früherer Ankunft - Treffen
Winstub au tonnelet („schräg gegenüber“)
oder Pâtisserie J. Oster

19:38 **Abendessen im Maison Rouge(Carte)**

Sa. 24.07.2021 10:00 **Abmarsch zur Weinprobe Domaine Gilg**,
Mittelbergheim
ca. 13:00 evtl. "kurzes Mittagessen" im Au Raison d'Or

19:38 **Abendessen im „Le Sarmant“**,
Mittelbergheim

So. 25.07.2021 11:00 **Abholung Wein Domaine Gilg**
(ggf. erst Montag – s.u.)
evtl. noch Mittagessen
danach Abreise

alternativ evtl. Verlängerung:
Les Terrasses Éphémères du Zotz
(Wanderung durch die Weinberge
mit Verköstigung unterwegs)
und eine zusätzliche Übernachtung, dann...

Mo. 26.07.2021 10:00 **Programm offen:**
Abholung Wein Domaine Gilg
evtl. noch Mittagessen
danach Abreise

Teilnehmer 2021

**Angelika Aurbach
Rita Bornschlegel
Gerold Bürk Bianca Schreiber
Günter Dannemann Evi Dannemann
Wolfgang Ehret Karin Ehret
Gerhard Gmeiner Angelika Gmeiner
Dieter Liebherr Nina Liebherr
Christine Safar**

Logis 2021



Hôtel Maison Rouge

.... für die Navi-Benutzer:

Adresse:

1 Avenue Dr Marcel Krieg, 67140 Barr, Frankreich

D'Elsasser, die „Ossis“ Frankreichs

*Zeerscht het 's Elsass lehre keltisch redde,
So verzähle, bätte, flueche, wette ...*

*Noh han d'Römer 's Ländel ufgegawwelt
Nooch-ed-nooch het 's nätt latinisch gschnawwelt ...*

*'S Bächel het Germane rüewwergschwappelt
Töüsig Johr lang het's nurr ditsch gebappelt ...*

*Sither ass d'Franzose inmaschiere,
Tuet 's am liebschte vornähm wälsch parliere ...*

*Au d'Amerikaner sinn mol g'kumme
Schnell het 's Western-Englisch anenumme ...*

*Wenn mol d'rote Rüsse 's üewwerränne,
Wurd 's ball rotlechts Slawisch stacksle kenne ...*

*Sotte 's mol d'Chinese üewwerumple,
Wurd halt siner Schnawwel gäl noochhumple ...*

*Wie kann's Elsass lehre redde ? ... Belle ? ...
Allegälte muess-es d'Zung umstelle !*

[Raymond Matzen, 1922-2014]

Wann der Straßburger Universitäts-Professor und Dichter Raymond Matzen dieses Gedicht verfasste ist unbekannt. Aber es muss in der epikuräischen Zeit gewesen sein. Oder er war Hellseher.

Als am 28. Juli 1978 ein kleiner Trupp Epikuräer, angeführt von ihren Galionsfiguren Rupertus und Ernestus, erstmals das Weinfest in Mittelbergheim besuchte, kann man dies bei einer gewissen historischen Großzügigkeit noch der spätrömischen Epoche zuschreiben. Selbst eine Nachfahrin der keltischen Urbevölkerung in Person der Barbara Cresswell befand sich in diesem Tross. In den folgenden Jahrzehnten schwappte Jahr für Jahr eine mal größere und mal kleinere Anzahl Germanen zur Weinfestzeit über's Bächel, wie die Elsässer liebevoll den Rhein nennen.

Kaum ein deutscher Landstrich, der nicht vertreten war. Hamburg, Rheinland, Sachsen, Hessen, Baden, Schwaben, Oberpfalz und natürlich Bayern. Darunter, sprachlich mehr oder weniger gut versteckt auch Holländer und Österreicher, für die man sich gelegentlich sogar schämen musste. Sogar Amerikaner und Chinesen waren dabei. Franzosen waren eh schon genügend da. Nur die Russen machten sich bislang rar. Die Elsässer mussten schon viel aushalten.

Doch die jüngste und wohl einschneidenste Veränderung in der elsässischen Historie musste Raymond Matzen nicht mehr mit erleben.

Stets galt das Elsass als eigenständige Region mit zwei schnuckelichen Départements.

Haut-Rhin und Bas-Rhin. Die 67er und die 68er. So waren sie uns seit jeher bekannt, d'Elsasser und ihre Autos mit den schwarzen Nummernschildern.

Im Jahr 2015 beschloss man jedoch im fernen Paris das große Land Frankreich neu zu ordnen. Was folgte, war die Große Fusion zum 01.01.2016. Oder sollte man besser sagen „Konfusion“. Aus den Regionen Elsass, Lothringen, Champagne und Ardennen wurde der „Große Osten“ und das Elsass verschwand von der französischen Landkarte. Klingt irgendwie nach Wilder Westen, ist aber so.



Was, wie, werden sich nun einige fragen, das Elsass gibt's nicht mehr ? Ja wo fahren wir dann eigentlich hin ? In die Region „Grand Est“ ist die richtige Antwort.

Und die Elsässer sind gar keine Elsässer mehr, sondern die „Ossis“ Frankreichs. Schade. Aber wenn schon Ossis, dann bitte mit Verlaub die **„Grand Ossis“**.

Was bleibt für uns ?

... Elsass fer immer !



D.L.

Da brat mir doch einer den Storch ...

Die elsässische Küche ist vielfältig. Und die Bauern, Züchter, Gärtner, Jäger, Fischer und Angler sind fleißig. Kaum ein Getier aus Stall, Weide, Garten, Wald, Luft und Wasser, das man nicht auf den kunstvoll gestalteten Speisekarten des Elsass' mit üppigen Bezeichnungen wiederfindet. Ein besonderes Exemplar vom elsässischen Speiseangebot findet ihr in einer Karte des „Restaurant Winstub Gilg“ in Mittelbergheim, die in diesem *SAMEDI SOIR* abgedruckt ist. Sie stammt aus dem Jahr 1991 und bitte nicht bei den Preisen erschrecken. Es handelt sich dabei noch um FF. Phänomenal, was uns die Köche Vincent Reuschlé und George Gilg da alles an tierischen Körperteilen aufgetischt haben.

Angefangen beim frischen Hummer (*homard*), der in der Minestrone schwimmt, über die Langustenschwänze (*les queues de langoustines*) im Artischockensalat bis zu den knoblauchgeschwängerten Schenkeln des Frosches (*les cuisses de grenouilles*).

Natürlich waren auch die berühmten Schnecken (*les escargots*) in den letzten 43 Jahren beliebte Begleiter unseres Abendmahls.

Stammgast auf elsässischen Tellern ist selbstverständlich die Gans bzw. deren Leber (*le fois gras*) in allen Variationen. Getrüffelt in Brioche, von Weingelee ummantelt, überm Chinakohl oder gebraten als kongeniale Partnerin der Tournedos.

Auch alle Arten von Fisch werden ihrer Lebensgrundlage Wasser entnommen und auf den perfekt vorgewärmten Tellern präsentiert. Geräuchert und zu Presskopf verarbeitet, mariniert und sternförmig unter Dill und Meerrettich versteckt wie der Lachs (*le saumon*) oder der Seeteufel (*la lotte*), der an Crémant d'Alsace zu Tisch getragen wird. Freunde des grätenfreien Fisches finden Filets von der Seezunge (*le sole*) und vom Zander (*le sandre*) auf der Karte. Von etwas weiter her kommen der Atlantik-Wolfsbarsch (*le bar de l'Atlantique*) und der Weiße Steinbutt (*le blanc de turbot*). Wer es etwas extravaganter liebt, bekommt die einheimische Forelle auch mit schwarz gerösteten Mandelblättchen (*la truite aux amandes noires*) vom semi-professionellen verkaterten Koch serviert, allerdings nur zu ganz besonderen Anlässen.

Liebhaber der Vierbeiner wählen Kaninchen (*le lapin*), Lamm (*l'agneau*) oder Rind (*le boeuf*), letzteres entweder als Tournedos rosa gebraten oder als legendäres Pinot-Noir-Fleisch (*la pièce de boeuf au Pinot Noir*), das als Stück am Tisch tranchiert wird und auch gehobenen Hungeransprüchen standhält. Gepriesen wird auch das Kalb (*le veau*). Mignon, Kotelette und Nieren davon sind wahre Gaumenschmäuse. Nicht zu vergessen das Kalbsbries. Lauwarm gebraten im Vorspeisensalat - ein Gedicht, zumindest bis dieser von der Speisekarte verschwand. Das Schwein ist mit seinem Bauch (*la poitrine de porc*) fester Bestandteil des Nationalgerichts des Elsass', dem „Choucroute garnie“, das als deftige Essensgrundlage vor dem Besuch des Weinfestes stets gute Dienste geleistet hat. Seltener zu finden aber nicht weniger köstlich ein Stück Braten vom Schwarzen Iberico-Schwein (*le porc noir ibérique*).

Der Wald liefert Rehrücken (*la selle de chevreuil*) und Hirschmedaillons (*les médaillons de chevreuil*).

Selbst vor einem gestandenen Winzer macht die elsässische Küche nicht halt. Die warme Winzerpastete (*la tarte chaud du vigneron*) gilt seit vielen Jahren als Geheimtipp unter den Elsassfahrern.

Das Federvieh ist gebraten mit Entenbrust (*le magret de canard*), Fasan (*le faisan*) und Wachteln (*la caille*) vertreten. Nur ein Vogel wurde bisher noch auf keiner Speisekarte gesichtet. **Der Storch !**

Dabei ist der weiß-schwarze Vogel im Elsass allgegenwärtig. Zig Nester thronen auf Kirchendächern. Vogelpaare brüten in Baumwipfeln oder haben sich auf Schornsteinen niedergelassen. Mancherorts wird er sogar zur Plage. Verstopfte Regenrinnen, lahmgelegte Heizungsanlagen und lästige Kotschalen. Schilder warnen Autofahrer davor, unter den teils Hunderte Kilogramm schweren Nestern zu parken. Und dennoch gilt: Finger weg vom Storch. Er ist das uneingeschränkte Lieblingstier der Elsässer. Hochzeitspaare bekommen ein Storch-Buch geschenkt, ganze Häuserfronten werden vom Storch bewacht und in jedem Kinderbettchen



liegt mindestens ein Plüschexemplar von Meister Adebar, dem Glücksboten.

Dem gerne auch als Zeichen der Verwunderung ausgesprochenen Satz „**Da brat mir doch einer den Storch ...**“ wird im Elsass niemand nachkommen.

Vergiss es !

D.L.

Gender – ein Hinweis der Redaktion:

Da wir auf den vorangegangenen Seiten nur von „dem Storch“ gesprochen haben, möchten wir an dieser Stelle klarstellen, dass uns natürlich bekannt ist, dass mit „der Störchin“ auch eine weibliche Vertreterin dieser Gattung existiert. Der wenig bekannten Naturkundeexperten A.K. liefert uns dazu ein paar vertiefende Informationen.

Viele Ähnlichkeit mit dem Storche hat



Die Störchin,

nur daß sie einen spitzigeren Schnabel hat. Sie frißt Schlangen, Frösche, Heuschrecken und Kreuzerfenneln und steht gewöhnlich auf einem Bein, was viele Abwechslung bietet, weil sie deren zwei hat. Wenn der Storch kommt, darf man nur in den Kalender schauen, um zu sehen, daß es Frühling wird. Der Storch wird auch Klapperstorch genannt, was von dem eigenthümlichen Geräusche herkommt, das er mit seinem langen Schnabel hervorbringen kann. A.K.

W.E.

Übrigens: Der Storch heißt im Französischen „la cigogne“ !
Sollten uns die Franzosen in Sachen gendern etwa voraus sein ?

Speisekarte anno dazumal



Vincent Reuschlé et Georges Gilg vous proposent

La cuisine d'Alsace

La tarte à l'oignon	30.-
Le feuilleté chaud du vigneron (spécialité de la maison)	45.-
La bouchée de ma grand'mère	65.-
La fine choucroute au Sylvaner	80.-
Le jambon en croûte, sauce Madère	80.-
Le baeckeoffe aux trois viandes (minimum 5 pers. sur commande)	100.-

Les entrées

Le consommé aux quenelles de moelle	40.-
Le minestrone de homard frais	65.-
La salade de queues de langoustines à l'émincé d'artichaut et fèves sur vinaigrette au curry	120.-
Le magret de canard rôti, en salade et sa sauce exotique	95.-
Le foie gras d'oie truffé en brioche	110.-
Le délice de foie gras au jus de truffes en gelée	110.-
Le foie d'oie frais poêlé, sur choux chinois	130.-
La salade gourmande "Curnonsky" à la vinaigrette au raifort	130.-
Le presskopf de poissons fumés, sauce au cumin	90.-
L'étoile de saumon mariné à l'aneth et sa crème de raifort	90.-

Les poissons

Les cuisses de grenouilles fraîches au Riesling	120.-
Le navarin de lotte au Crémant d'Alsace	120.-
Les filets de sole poêlés à la sauce New-Burg de homard frais	140.-
Le filet de sandre et langoustines poêlées, servis en ravioles ouverte	140.-
Le dos de bar de l'Atlantique rôti sur mousseline de céleri à l'émincé de pois gourmands sauce aux truffes	150.-
Le blanc de turbot à l'ail doux et sa kyrielle de poivrons	140.-
Le dos de sandre poêlé au lard sur lit de choucroute missele à la crème de cumin	130.-

Les viandes et volailles

<i>Les noisettes de mignon de veau aux champignons de saison</i>	130.-
<i>Le tournedos à l'escalope de foie d'oie poêlée, sauce au jus de truffes et légumes frais du marché</i>	130.-
<i>La pièce de boeuf, au poivre de séchouan (2 personnes)</i>	200.-
<i>La rosace de filet d'agneau au curry tendre, légumes à la cannelle (2 personnes)</i>	210.-
<i>La côte de veau juste rôtie, accompagnée d'un gratin de macaronis au Foie Gras (2 personnes)</i>	240.-
<i>La canette de Barbarie rôtie à l'orange (2 personnes)</i>	200.-
<i>L'émincé de rognons de veau à la graine de moutarde et son carnet feuilleté</i>	110.-

Les gibiers (saison de chasse)

<i>La selle de chevreuil aux aïrelles et champignons des bois (2 pers.)</i>	300.-
<i>Le faisan rôti aux raisins (2 personnes)</i>	260.-
<i>Les médaillons de chevreuil aux fruits secs et choux rouges</i>	150.-
<i>Les fromages de France</i>	45.-
<i>Le chablis chaud en verger</i>	45.-
<i>Le munster gratiné sur missele au lard</i>	45.-

Les suggestions



Mittelbergheim

Elsass fer immer (Boom De Yada)



Elsass wird niemals langweilig, oder?

Sollte man dazu vielleicht ...

Genau.

Nein.

... ein Lied anstimmen?



Ich liebe Cremant.

Ich lieb den Pinot-Noir

Ich lieb die Elsass-Küche,

Die immer super war. Ich lieb Silvaner

Elsass fer immer Und ich Gilgs Rieseling

Hat bei uns Tradition Ich reit übern Zotzenberg.

Boom De Yada! Ich bin der Weinfestking.

Boom De Yada! **Elsass fer immer**

Boom De Yada! **Hat bei uns Tradition.**

Boom De Yada! **Boom De Yada!**

Boom De Yada!

Boom De Yada!

Boom De Yada!



Ich lieb Gewürztraminer.

Ich liebe Tournedos.

Ich lieb Pastete,

Denn die ist stets famos.

Elsass fer immer

Hat bei uns Tradition.

Boom De Yada!

Boom De Yada!

Boom De Yada!

Boom De Yada!

Boom De Yada!

Boom De Yada!

Boom De Yada!

Boom De Yada!



Und aus unserer Rubrik

“Nie Aufgeben!”

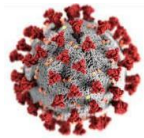


Corona ist allgegenwärtig

– immer noch?

Aber auch Corona kann die Tradition nicht stoppen!
Hoffen wir es zumindest.

Dachte man beim Wort Corona über Jahre an eine mexikanische Biermarke (in Mexiko war Corona bislang das meistverkaufte Bier, aktuell musste die Brauerei die Produktion allerdings



teilweise stilllegen), so hat das Wort leider seit dem letzten Frühjahr eine unschöne neue vorherrschende Bedeutung gewonnen.

Aber trotz aller Ein- und Beschränkungen im Zusammenhang mit dem hinter der neuen Bedeutung steckendem Krankheitserreger konnte auch im Sommer 2020 die [traditionsreiche Fahrt gen Westen](#) nach Mittelbergheim bzw. Barr ins Elsass ins benachbarte Frankreich angetreten werden.

Es fand zwar leider das ebenfalls [traditionelle Weifest](#) am letzten Juliwochenende nicht statt, aber unsere eingeschworene Gemeinschaft hat das Wochenende mit kulinarischen Schmankerl und der obligatorischen Weinprobe am Samstag Vormittag trotzdem genossen.

Und so sind auch für dieses Jahr die Planungen zur Aufrechterhaltung der Tradition im Gange, auch wenn die Wertigkeit der Bedeutung des Wortes Corona selbst bei Wikipedia immer noch massiv von der weltbeherrschenden Krankheit geprägt ist und andere Bedeutungen wie Haarkranz, Bier oder Zigarren weiter nach unten gerutscht sind.

Und anderen traditionsreichen Begriffen geht es ähnlich. War unter Astra doch



bisher das Bier einer Brauerei aus Hamburg-St. Pauli bekannt, so hat auch hier der gegen Corona entwickelte Impfstoff die Wertigkeit der Bedeutung des Wortes überholt.

Allerdings hat man sich hier die Virus-Krise und die Impfpampagne auch für Werbezwecke in eigener Sache zu Nutze gemacht.



WIKIPEDIA
Die freie Enzyklopädie

Corona

Corona (lateinisch für „Kranz, Krone“) steht für:

- Coronaviridae, als Kurzform: eine Virusfamilie
- SARS-CoV-2, 2019 aufgetretenes neuartiges Coronavirus
- COVID-19, Viruserkrankung durch SARS-CoV-2
- COVID-19-Pandemie, kontinentübergreifende Ausbreitung von COVID-19
- Corona (Antike), Ehren- oder Siegeskranz
- Corona (Haarkranz um kahle Stelle), siehe Tonsur
- Corona, Kranzgesims antiker Tempel, siehe Geison
- Corona (Planetologie), ovale Oberflächenstrukturen auf Planeten
- Corona (Bier), Mexiko
- Corona, siehe Zigarre #Zigarrentypen
- Corona (Spiel), Brett- und Denkspiel von Alex Randolph (1971)
- Corona (Band), italienische Dance-Band (ab 1993)
- Corona Magazine, Internetmagazin zu Science-Fiction und Fantasy

Technik:

- Corona (britische Automarke), ehemalig



G.G.

Das ist ja wohl das Letzte

Na ihr Zwoa,
a Corona ghabt?

Nee, lecker
Pilzragout

..et pour moi, der
letzte Wein war
schlecht, bien sur!

